

INFORME DE VISITA A LA FINCA SANTA ROSALÍA

GRUPO 4

Claudia García Molero
Patricia González Cabañas
María González Vázquez
Laura Malpica Montañó

1. ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

1.1. CRÍA DE RAZA BOVINA WAGYU

La carne de la raza bovina Wagyu, de origen japonés, proveniente de la ciudad de Kobe, posee unas características de sabor y jugosidad únicas. De ella también destaca su llamativa infiltración grasa en las fibras musculares, lo que le confiere una textura suave.

El proyecto de esta empresa tuvo su comienzo en Argentina hace alrededor de 17 años. Tras 3 años se decidió trasladar toda la cabaña a España, a la finca Santa Rosalía que tiene 450 hectáreas. Actualmente la cabaña está conformada por cerca de 5000 animales.

La genética de esta raza la obtienen de Australia, concretamente es una línea de capa negra y con cuernos denominada Tajima. Con ello, se han inseminado animales autóctonos con dichas dosis seminales para, de esta manera, conseguir animales de raza pura por absorción. Actualmente, en esta finca realizan auto-reposición, pero también utilizan inseminación artificial (con dosis seminales provenientes de Australia) para evitar problemas por consanguinidad.

Los animales se encuentran en un sistema semiextensivo, es decir, disponen de una zona de descanso cubierta y una zona de ejercicio.

La alimentación se basa en un pienso que se fabrica en la propia finca. Dicho pienso está compuesto por silo de maíz y silo de hierba (de ahí su característico olor a ácido), alfalfa y paja, entre otros. Esta composición favorece mucho la digestibilidad y reduce la eliminación de metano.

Con relación a la alimentación, cabe destacar que en sus últimos seis meses de vida se les aporta el excedente de vino producido en los viñedos de la finca. Se comienza con su introducción en el agua de bebida y, posteriormente, en el carro mezclador de pienso para que cada animal ingiera 1 L de vino al día. Como consecuencia, los polifenoles del vino aportan propiedades antioxidantes a la carne.

Los animales se trasladan a matadero a las 3-4 años de edad. Esta empresa no incluye un matadero como parte de sus instalaciones, de modo que utilizan uno situado en Valladolid. Los animales se cargan pronto, de manera que sean los primeros en entrar en la línea de sacrificio. De este modo se ahorran largas horas de espera a los animales y se evita que estén en contacto con otros lotes de ganado.

La cama de los animales es pellet de paja, de forma que mezclado con las heces y la orina de los animales se puede emplear posteriormente como abono para los viñedos.

1.2. VIÑEDOS ECOLÓGICOS

En la finca de Vizmallo (Burgos) cuentan con más de 40 hectáreas en las cuales cultivan la uva en régimen ecológico (no utilizan productos químicos para su producción).

El vino resultante lo etiquetan bajo el nombre de Garmendia y cuenta con la certificación ecológica europea. Producen vino tinto (en cuatro variedades), blanco y rosado.

Geográficamente pertenecería a la denominación de origen de la Arlanza, sin embargo, no se acogen a la denominación de origen. Pertenecer a una denominación de origen exige una producción bajo unos requisitos dados, lo cual no les interesa. Por este motivo, los vinos no se pueden denominar crianza, reserva y gran reserva, sino que tienen otros nombres: envejecido, colección privada y roble. Roble es el más común y colección privada es el de mayor categoría.

El vino dulce se elabora igual que el verdejo solo que durante la fermentación se le da un golpe frío, de ese modo la fermentación de ese azúcar no produce más alcohol. Es un vino que se utiliza para los postres y tiene menor graduación alcohólica.

El vino rosado se hace con variedad de uva la tinta del país (también llamada tempranilla o cencibel) y garnacha, aunque también utilizan estas variedades para los cuatro tipos de tinto.

El vino de colección privada (tinto) pasa 24 meses en las barricas y luego 24 meses más embotellado, encontrándose en ese momento listo para su venta.

Los tipos de barricas que utilizan son de roble francés y roble americano. Los matices que el roble americano aporta al vino son un poco más toscos, pero hay ocasiones en las que la uva así lo requiere. En cambio, el roble francés es más suave.

La mayor parte del vino que producen, bajo el nombre de Garmendia, se exporta. Las exportaciones suponen un 80% de su venta y los países de destino son los países nórdicos, Austria o Suiza, donde los productos ecológicos tienen gran acogida.

Las bodegas Garmendia cuentan con una bodega antigua, enterrada en el monte para mantener estable la temperatura y la humedad, y una bodega moderna que consigue el mismo objetivo con técnicas de arquitectura modernas.

La bodega antigua cuenta con chimeneas o zarceras, que consisten en salidas al exterior para permitir la escapatoria del dióxido de carbono que se desprende producto de la fermentación del vino. Esta bodega cuenta con tres nichos. El primero es más grande y contiene dos barricas que hacen 6000 litros cada una de ellas. Las barricas se construyeron cuando se hizo la bodega. Fue necesario montarlas fuera de la bodega, marcando cada una de las duelas (las maderas que conforman la barrica), desmontarlas y volverlas a montar en el interior del nicho, ya que no caben por el pasillo. El segundo nicho es igual. El tercer nicho contiene dos barricas más pequeñas, pero es donde mejor se aprecia el calado antiguo que tiene la bodega debido a su construcción con pico y pala prácticamente. Cada nicho cuenta con su propio respiradero o zarcera.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

La visita se desarrolló en el marco de la finca situado en la comarca de Burgos. Comenzamos visitando los wagyu de cerca, allí pudimos ver y comprobar de primera mano todo lo que nos iban explicando sobre ellos, crianza, alimentación, reproducción, además de ciertos mitos relacionados con esta raza de los que comentamos, entre todos, los más destacados. La persona encargada de explicarnos todo también hizo hincapié del proceso de sacrificio y de donde se realizaba, así como, el posterior despiece de las canales y su posterior venta y distribución.

Allí mismo, mientras veíamos a los wagyu de cerca, pudimos divisar los cultivos de viñedo ecológico, es ahí donde empieza la explicación de cómo esa vid se transforma en un vino muy apreciado. Nos trasladamos en esta ocasión a la bodega antigua del siglo XVIII, la cual accedimos por un túnel donde pudimos conocer los tres nichos con sus correspondientes barricas y respiraderos. Posteriormente accedimos, mediante el túnel anteriormente nombrado que conecta ambas bodegas, hasta la sala de barricas de la bodega actual, donde se nos

explicó con detalle las variedades de vino ecológico que se elabora allí, así como la producción. Este tramo de la visita pudo darnos una visión integral del proceso vinícola.

Terminamos la visita en el restaurante de la finca donde pudimos disfrutar de un menú excepcional compuesto por exquisita carne de wagyu y verduras de temporada recolectadas de su huerta, todo ello acompañado de sus vinos ecológicos. Pudiendo poner así punto y final a la visita, catando todos los productos que con tanto tacto y dedicación se elaboran en la finca de Santa Rosalía.

3. CONCLUSIONES

Agradecemos haber podido realizar la visita a esta magnífica finca donde hemos podido observar cómo confluyen ciertas formas de cuidado tradicional de ganado wagyu y el cultivo ecológico de los viñedos hasta el punto de que este ganado incluye en su alimentación sus propios vinos.

Confluyen también lo tradicional y el buen hacer con la parte más moderna e innovadora en el restaurante donde van a cocinar chefs de renombre, que, junto con las visitas guiadas a la finca, visitas a las bodegas y venta on line de sus productos, entre los que destacan los alimentos cárnicos de la raza bovina Wagyu y los vinos ecológicos, consiguen una innovación que les permite sumergirse en nuevos mercados, diversificando sus clientes y aportando gran visión de futuro a su negocio.

4. MATERIAL GRÁFICO



Imagen 1: Vista general de la entrada a las instalaciones y entrada al restaurante.



Imagen 2: Restaurante, con exposición de bodega.



Imagen 4: Visita viñedos, bodega antigua y moderna.



Imagen 5: Visita a las instalaciones ganado bovino de raza Wagyu.